

Guisado de batata e kalamata com queijo raclette

Tempo total **50 Mins.** 10 Mins. Tempo de preparação 40 Mins. Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)

1.885 kJ / 450 kcal

Gorduras totais: **30 g** Proteína: **14 g**

Hidratos de carbono: **32 g**

INGREDIENTES

2 Porções

300 g	de batatas pequenas
2 colheres de sopa	de óleo
1	cebola, bem picada
2	dentes de alho picados
70 g	de azeitonas kalamata, sem caroço e cortadas ao meio
350 ml	de caldo de legumes
3	ramos de tomilho fresco
1 colher de chá	de orégãos secos
4 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão
4 colheres de sopa	Kikkoman Marinada Teriyaki
150 g	de queijo raclette, fatiado
2 fatia	de pão duro

PREPARAÇÃO

Passo 1

300 g de batatas pequenas - **2 colheres de sopa** de óleo - **1** cebola, bem picada - **2** dentes de alho picados - **70 g** de azeitonas kalamata, sem caroço e cortadas ao meio - **350 ml** de caldo de legumes - **3** ramos de tomilho fresco - **1 colher de chá** de orégãos secos - **4 colheres de sopa** [Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão](#) **4 colheres de sopa** [Kikkoman Marinada Teriyaki](#)

Aqueça o azeite num tacho em lume direto. Refogue a cebola picada e o alho até ficarem macios. Adicione as batatas e cozinhe até começarem a alourar ligeiramente. Adicione o caldo de legumes e junte o tomilho e os orégãos (cortados em pequenos pedaços). Tempere com o [Kikkoman Ponzu Limão](#) e o [Kikkoman Marinada Teriyaki](#). Leve o guisado a lume brando e cozinhe durante 25-30 minutos, até as batatas estarem tenras. Junte as azeitonas kalamata e deixe aquecer durante 4-5 minutos.

Passo 2

150 g de queijo raclette, fatiado - **2 fatia** de pão duro

Nos últimos 2 minutos de confeção, adicione as fatias de pão à frigideira e cubra com o queijo raclette. Deixe o queijo derreter durante 3-4 minutos e sirva em seguida.